

Journal of Food Safety and Food Quality

Archiv für Lebensmittelhygiene

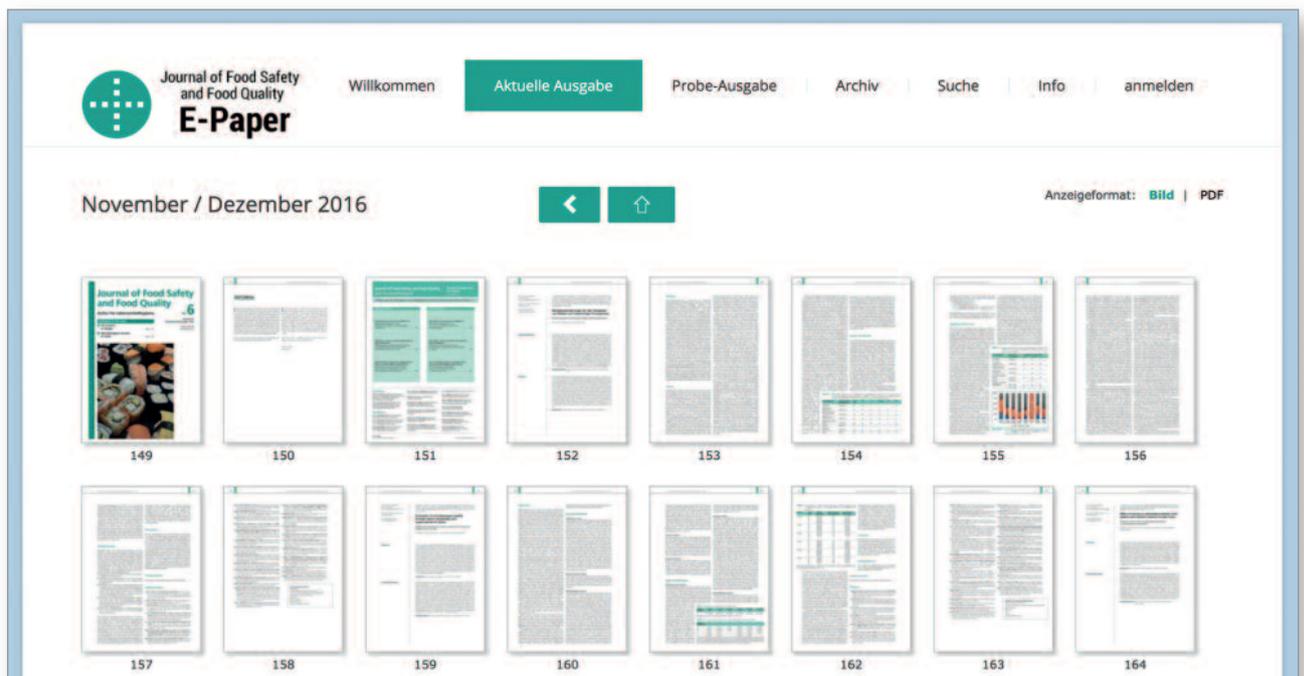
+++ Leserinformation +++ Leserinformation +++

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

im vergangenen Jahr hatten wir Sie in einer Befragung um Ihre Meinung gebeten. Wir hatten unter anderem gefragt, ob Sie sich vorstellen können, die Inhalte des Journals auch dann zu lesen, wenn sie nur noch digital verfügbar wären.

Das hat eine erfreulich große Mehrheit von Ihnen bestätigt – und uns damit in unserem Vorhaben bestärkt, ab der nächsten Ausgabe auf eine gedruckte Fassung des „Journal of Food Safety and Food Quality“ zu verzichten.

Was genau ändert sich für Sie? Im Grunde nur das Medium, über das Sie unsere Inhalte erhalten. Das Journal erscheint weiterhin sechsmal im Jahr im gewohnten Umfang und im gewohnten Layout. Allerdings erhalten Sie es nicht mehr in gedruckter Form, sondern können es als so genanntes E-Paper im Internet ansehen oder auf Wunsch im pdf-Format herunterladen und ausdrucken. Dabei können Sie nicht nur die aktuelle Ausgabe ansehen, sondern auch in unserem Archiv stöbern, in dem die Ausgaben der vergangenen Jahre eingestellt sind.



Zeitgleich überarbeiten wir unsere Homepage. Das Portal des „Journal of Food Safety and Food Quality“ entspricht künftig den Anforderungen der modernen Zeit und damit auch der modernen Wissenschaft. Neben den E-Paper-Ausgaben haben Sie dort als Abonnent auch Zugriff auf einzelne Artikel, die zum Teil vor dem Erscheinen der neuen Ausgabe verfügbar sein werden.



Read about: "Fat content of Matjes" "Microbiological Quality of Sushi"

Archiv für Lebensmittelhygiene

Journal of Food Safety and Food Quality

Offiziell im Organ des Archiv für Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft e. V.

Mindestanforderungen für den Fettgehalt von Matjes und matjesartigen Erzeugnissen

Minimum requirements for the fat content of "Matjes" herring and related products

» » » » [Artikel](#)

Evaluation of microbiological quality of sushi sold in restaurants and supermarkets in Turkey

Bachmeryer, Die mikrobiologische Qualität von in Restaurants und im Supermarkt verkauften Sushi in der Türkei

» » » » [Artikel](#)

Effect of drying on antioxidant activity, total phenol and mineral contents of pear fruits

Yıldırım, Die Trocknung auf die antioxidative Aktivität, Gesamtphenol und den Mineralgehalt von Dörrpfirsichen

» » » » [Artikel](#)

Journal of Food Safety and Food Quality

Archiv für Lebensmittelhygiene

Mindestanforderungen für den Fettgehalt von Matjes und matjesartigen Erzeugnissen

Minimum requirements for the fat content of "Matjes" herring and related products

Zusammenfassung
 Im Rahmen der 102. Versammlung der Fachkommission "Fische und Fischereiprodukte" der VTD (Vereinigung der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmitteluntersuchung tätigen Sachverständigen) in der Ludwig-Maximilians-Universität München wurden die Anforderungen an den Fettgehalt von Matjes und matjesartigen Erzeugnissen erörtert. Die Mindestanforderungen an den Fettgehalt von Matjes und matjesartigen Erzeugnissen sind in der Tabelle angegeben. Die Anforderungen an den Fettgehalt von Matjes und matjesartigen Erzeugnissen sind in der Tabelle angegeben.

Schlüsselwörter
 Fische, Fettgehalt, Lebensmittelhygiene, Lebensmitteluntersuchung

Summary
 In the 102nd meeting of the working group "Fish and Fishery products" of the German VTD (Association of experts in the field of food hygiene and food safety), the minimum requirements for the fat content of "Matjes" herring and related products were discussed. The minimum requirements for the fat content of "Matjes" herring and related products are given in the table. The requirements for the fat content of "Matjes" herring and related products are given in the table.

Keywords
 fish, fat content, food hygiene, food safety

Weitere Informationen zum Beitrag
 » » » » [Artikel](#)

Zugleich können Sie in bestimmten Themenfeldern recherchieren und sich die Artikel anzeigen lassen, die zu Ihrem Interessensgebiet bereits veröffentlicht worden sind.

Haben wir Sie ein wenig neugierig gemacht? Dann klicken Sie doch einfach schon mal rein in unser neues Portal unter:

»»»» www.journal-food-safety.de

Ihre Zugangsdaten, mit denen Sie sich künftig im neuen Portal anmelden können, um das E-Paper oder alle anderen Inhalte zu lesen, senden wir Ihnen Anfang des Jahres mit separater Post zu. Sie können uns aber auch gerne bereits jetzt eine E-Mail-Adresse mitteilen, an die wir Ihre Zugangsdaten schicken können.

Haben Sie Fragen oder Anregungen? Dann kontaktieren Sie uns jederzeit gerne per E-Mail unter info@p-d-ges.de – wir freuen uns auf Ihr Feedback!

Ihr Team vom „Journal of Food Safety and Food Quality“

Presse Dienstleistungsgesellschaft mbH & Co. KG

Ravenstraße 45 · 31061 Alfeld (Leine) · Tel. +49 (0) 51 81 / 80 02-0

Fax: +49 (0) 51 81 / 80 02-55 · E-Mail: info@p-d-ges.de